

【作者】	宋伟新, 汪爱群, 赵美威, 杨悦
【单位】	牡丹江师范学院, 黑龙江牡丹江
【卷号】	36
【发表年份】	2008
【发表刊期】	20
【发表页码】	8863-8864
【关键字】	东北花楸树果实; 红色素; 酸化乙醇; 稳定性
【摘要】	<p>[目的] 更好地开发利用花楸树这一资源。[方法] 以东北花楸树果实为原料, 用pH 值为3的乙醇于50 ℃下提取红色素, 单因素试验研究pH值、温度、光和常用食品添加剂对该色素稳定性的影响。[结果] 酸化乙醇是提取花楸树果实红色素的最佳溶剂。该色素的最大吸收波长为520 nm; 在酸性条件下比较稳定, 放置一段时间后颜色和提取时一样鲜艳; 在70 ℃以下比较稳定, 高温下容易分解。室内自然光对该色素的稳定性没有影响。食盐、蔗糖等常用食品添加剂对该色素的稳定性没有很明显的影 响。[结论] 花楸树果实红色素的提取工艺简单, 具有较好的稳定性, 是化学合成红色素的最佳替代品之一, 具有较好的开发价值。</p>
【附件】	 PDF下载 PDF阅读器下载

关闭